



ZEPHAIRE-200-E

FOURS À CONVECTION

MANUEL D'INSTALLATION - FONCTIONNEMENT - ENTRETIEN

(autrefois ZEPHAIRE E PLUS)







BLODGETT OVEN COMPANY

www.blodgett.com

44 Lakeside Avenue, Burlington, Vermont 05401 USA Téléphone : (802) 658-6600 Télécopieur : (802) 864-0183

PN 56091 Rev H (6/15)

Adresse de votre agence de service:

Modèl

Numéro de série

Installateur de votre four

Contrôleur de l’installation de votre four

IMPORTANT

AVERTISSEMENT: Une installation, un ajustement, une altération, un service ou un entretien non conforme aux normes peut causer des dommages à la propriéte, des blessures ou la mort. Lisez attentivement les directives d'installation, d'opération et d'entretien avant de faire l'installation ou l'entretien de cet équipement.

AVERTISSEMENT

Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de cet appariel, ni de tout autre appareil.

Les informations données dans le présent manuel sont importantes pour installer, utiliser et entretenir correctement ce four. Le respect de ces instructions et procédures permettra d'obtenir de bons résultats de cuisson et une longue durée de service sans problèmes. Veuillez lire le présent manuel et le conserver pour pouvoir vous y reporter à l'avenir.

ERREURS: Les erreurs de description, de typographie ou d'illustration font l'objet de corrections. Les caractéristiques sont sujettes à modifications sans préavis.

TABLE DES MATIÈRES

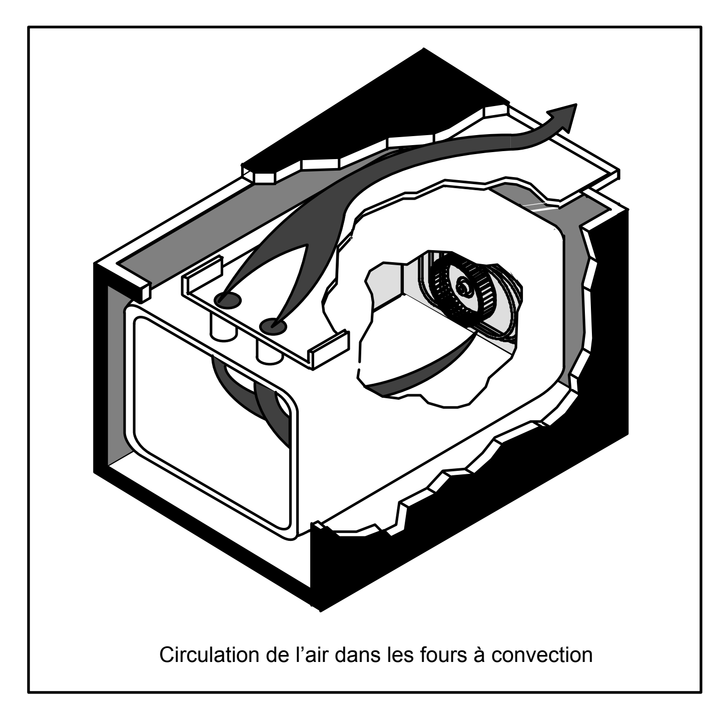


Installation

Description et Spécifications du Four

La cuisson dans un four à convection diffère de la cuisson dans un four de cuisine ordinaire en ce sens que de l'air chaud circule en permanence autour de l'aliment cuit, sous l'effet d'un ventilateur enfermé dans une enceinte spéciale. Le mouvement continu de l'air, en éliminant constamment la couche d'air froid qui se formerait autrement autour de l'aliment, permet la pénétration plus rapide de la chaleur. Il en résulte un aliment de qualité comparable à ceux préparés dans un four ordinaire, mais cuit à température inférieure et en moins de temps.

Le four à convection représente ce qu'il y a de plus perfectionné en termes de rendement énergétique, de fiabilité et de facilité d'emploi. Comme la source thermique se trouve à l'intérieur même de la chambre de cuisson, d'importantes économies d'énergie peuvent être réalisées en même temps que d'excellents résultats de cuisson.



Circulation de l'air dans les fours à convection

Figure 1

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES								
TENSION	**FRÉQUENCE**	**KW**	**PHASE**	**CHARGE MAXIMALE (AMPÈRES)**				**CONNEXION ÉLECTRIQUE (CALIBRE MINIMUM)***
				L1	L2	L2	N	
208	60	11	1	51	0	51	—	6
208	60	11	3	31	29	29	—	8
220-240	60	11	1	44	0	44	—	6
220-240	60	11	3	26	24	24	—	8
440	60	11	3	15	14	14	—	12
480	60	11	3	14	13	13	—	12
220/380	60	11	3	18	15	15	3	Calibre suivant code local
220/380	50	11	3	18	15	15	3	Calibre suivant code local
240/415	50	11	3	18	14	14	4	Calibre suivant code local
230/400	50	11	3	18	15	15	3	Calibre suivant code local

** La dimension du câblage des connexions électriques est déterminée pour les fils de cuivre de 90 °C à 125 % de la puissance d'entrée nominale.*

Livraison et Implantation

LIVRAISON ET INSPECTION

Tous les fours sont expédiés en conteneurs. A la réception de votre four Blodgett vous devez:

- Vérifier que les emballages ne sont pas abimés. Toute défection dans l'emballage doit être notée sur l'accusé de reception de la marchandise; celui-ci doit être signé par le chauffeur.
- Sortir le four de son emballage et vérifier son bon état. Les transporteurs n'acceptent les réclamations et plaintes que si elles sont faites dans les quinze jours qui suivent la livraison et si l'emballage a été conservé afin d'être inspecté.

La Blodgett Oven Co., n'est pas responsable des dégâts subis pendant le transport. Le transporteur est seul responsable de la livraison du matériel en bon état lorsque l'expédition a été acceptée. Néanmoins, nous sommes à votre disposition pour vous aider à composer votre dossier de réclamation.

Implantation du four

L'implantation correcte et bien étudiée du four sera à l'avantage à long terme de l'opérateur et permettra d'obtenir un rendement satisfaisant.

Les espaces de dégagement ci-dessous doivent être prévus entre le four et toute construction combustible ou non.

- Côté droit du four - 1.3 cm (1/2 po)
- Côté gauche du four - 1.3 cm (1/2 po)
- Arrière du four - 1.3 cm (1/2 po)
- Dessous du four - 1.3 cm (1/2 po)

À dégagements proportionnés doivent être disponibles pour l'entretien.

- Maintenez la zone du four libre et dégagée de tous matériaux combustibles tels que le papier, le carton, ainsi que les liquides et solvants inflammables.
- NE placez PAS le four sur un socle à bordure. L'une comme l'autre de ces installations gênera la circulation d'air vers le compartiment de combustion et empêchera une bonne ventilation des moteurs de soufflantes.

Avant de raccorder le four aux prises des services publics, vérifier la plaque signalétique afin de s'assurer que les spécifications du four soient compatibles avec les services électriques fournis à ce dernier.

1. Retirez le panneau de commande. La plaque d'identification fixée à l'intérieur du compartiment de commande.



Installation

Branchements de Service - Normes et Codes

LES CONSEILS D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN CONTENUS DANS CE MANUEL NE S'ADRESSENT QU'Á UN PERSONNEL QUALIFIÉ. UN PERSONNEL NON QUALIFIE PEUT SE BLES SER ET/OU ABÎMER LE FOUR LORS DE SON INSTALLATION ET/OU SON ENTRETIEN.

Un personnel d'installation qualifié est représenté soit par des personnes physiques, soit par un société, une usine, une corporation qui en personne ou par l'intermédiaire d'un représentant s'engage à et est responsable de:

- l'installation du câblage électrique reliant le compteur d'électricité, l'armoire électrique ou la prise de courant à l'appareil électrique.

Le personnel d'installation qualifié doit être expérimenté dans ce type de travail, s'être familiarisé avec toutes les précautions requises et respecter tous les réglements promulgués par les autorités provinciales ou locales compétentes.

Installation aux États-Unis et au Canada

La mise en service doit respecter les normes locales ou, en l'absence de tels normes, les règlements suivants : National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 - dernière édition ou le Code canadien de l'électricité CSA C22.1, selon le cas.

L'appariel doit etre installe avec l'empechement de refoulement selon les codes federale, provincial et locaux.

Généralités concernant les installations à l'exportation

Les installations doivent être conformes avec les normes d'installation locales et nationales. Les codes locaux d'installation peuvent varier. Pour toute question concernant l'installation et/ou le fonctionnement correct du four Blodgett, prendre contact avec le distributeur local. S'il n'y a pas de distributeur local, appeler la Blodgett Oven Company au 0011-802-658-6600.









RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Le moteur électrique, les voyants lumineux et les interrupteurs connexes sont raccordés au four comme suit :

Le branchement doit être fait à l'arrière de l'appareil et doit être relié au bornier d'alimentation (voir le schéma ci-dessous).

1. Retirer la garniture inférieure et les couvercles du panneau de commande. Il n'est pas nécessaire de retirer le panneau latéral.
2. Retirer le disque défonçable à l'arrière de l'appareil et amener la ligne d'alimentation au bornier et raccorder les fils.
3. Réinstaller la garniture inférieure et les couvercles du panneau de commande.

La société Blodgett ne saurait être tenue pour responsable des pertes ou dommages subi par suite de l'installation incorrecte de fours.

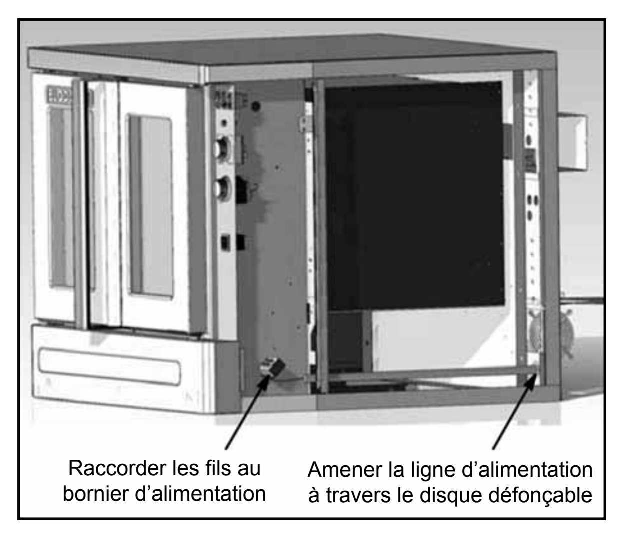


Figure 2



Installation

Montage du Four

BOULONS NSF

La NSF exige la pose de boulons dans tous les trous vides situés à l'arrière du four, notamment dans les cas suivants :

- tout appareil, seul ou superposé, ne comportant aucun panneau arrière
- tout trou d'appareils superposés ne servant pas à maintenir une ferrure de montage superposé.

1. Repérez les boulons de 5/16 po expédiés avec le four.
2. Posez les boulons comme l'illustre.

Deux appareils superposés

Appareils sans panneau arrière

Figure 3

ASSEMBLAGE DES PIEDS

1. Pousser le four, couché sur le dos, sur un élévateur.
2. Alignez le goujon fileté du pied sur le trou de vis prévu dans le coin avant du fond de caisse. Vissez le pied, dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'au dernier tour complet possible.
3. Alignez les deux orifices de la plaque du pied sur les trous prévus au bas du four. Fixez le pied à l'aide de deux boulons de 12.7 mm (1/2 po).

   REMARQUE: Si des roulettes sont utilisées, voir MONTAGE DES ROULETTES avant de continuer.
4. Si nécessaire, mettez le four de niveau en vissant ou en dévissant la vis de niveau des pieds réglables.

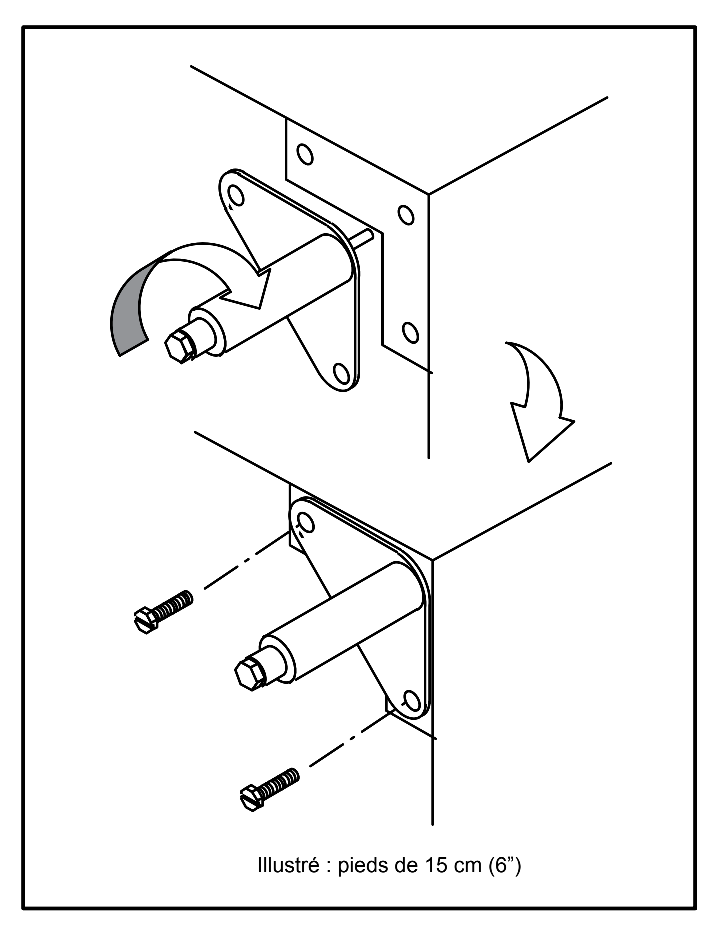


Figure 4

MONTAGE DES ROULETTES

REMARQUE: Installer les roulettes à frein sur le devant du four. Installer les roulettes sans frein à l'arrière.

Roulettes pour four simple ou pour four superposés :

1. Placer les pieds comme décrit.
2. Desserrer l'écrou de blocage des embouts au bas de chaque pied réglable. Retirer les embouts.
3. Insérer une roulette dans chaque pied, comme illustré. Serrer les écrous de blocage pour fixer les roulettes.

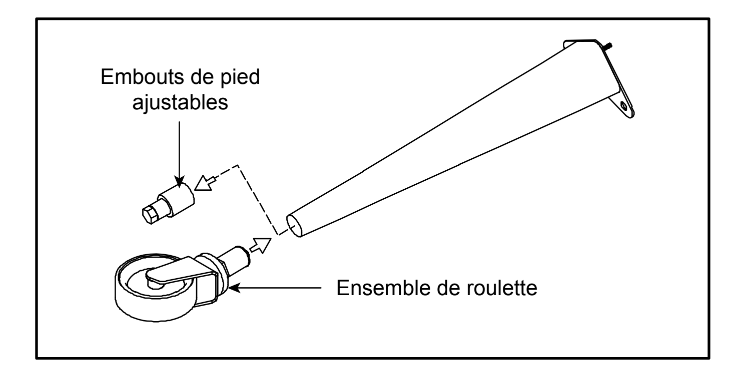


Figure 5

Roulettes de bas profile pour deux fours superposés

1. Aligner les trois trous dans chaque plaque de l'ensemble de roulette avec les trous dans le fond du four. Fixer chaque roulette à l'aide de trois boulons de 12.7 mm (1/2 po).

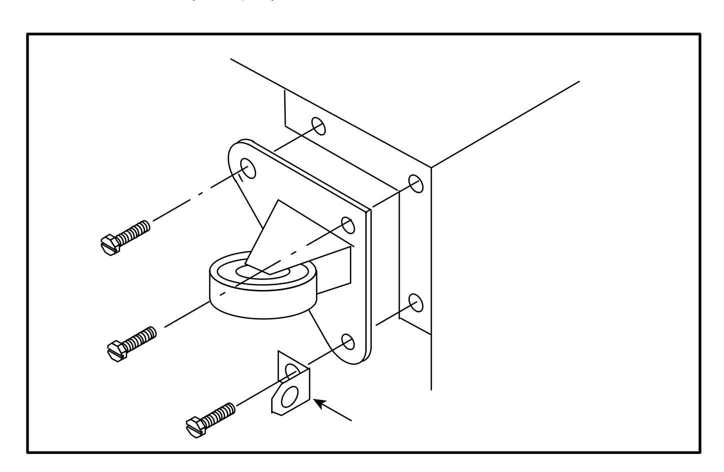


Figure 6



Montage du Four

MONTAGE DE LA SECTION DOUBLE

REMARQUE: Les vieux modèles de fours sont ceux qui ont un cadre arrière peinturé. Les nouveaux modèles de fours sont ceux avec un cadre arrière enfermé en acier.

Les instructions suivantes sont applicable a l'assemblage de deux nouveaux modèles de fours.

1. Fixez les pieds de courte longueur au bas de la section inférieure comme décrit.
2. Posez la section supérieure par-dessus la section inférieure.
3. Fixez les ferrures de montage superposé au moyen des autres boulons de 5/16 po expédiés avec les fours.
4. Raccordez le connecteur de carneau.

Les instructions suivantes sont applicables a l'assemblage d'un nouveau modèle de four (le four supérieur) avec un vieux modèle de four (le four inférieur).

1. Fixez les pieds de courte longueur au bas de la section inférieure comme décrit.
2. Posez la section supérieure par-dessus la section inférieure.
3. Fixez les ferrures de montage superposé au moyen des autres boulons de 5/16 po expédiés avec les fours.
4. Forez un trou pour un boulon de 5/16" dans le cadre du vieux modèle du four. Untilisez les trous dans les agrafes d'empilage.
5. Fixez les agrafes d'empilage au vieux modèle du four a l'aide de boulons 5/16" et des écrous qui se trouve dans le trousseau d'assemblage.
6. Raccordez le connecteur de carneau.



AVERTISSEMENT!!

Lors de la superposition de deux fours simples, il est nécessaire d'enlever les boîtes de carneau des unités simples avant l'installation du connecteur à trois pièces.

MISE À NIVEAU DU FOUR

Après assemblage le four doit être mis à niveau et installé à son emplacement d'utilisation.

1. Le four peut être mis à niveau en ajustant les vis de mise à niveau ou les roulettes en bas de chaque pied.

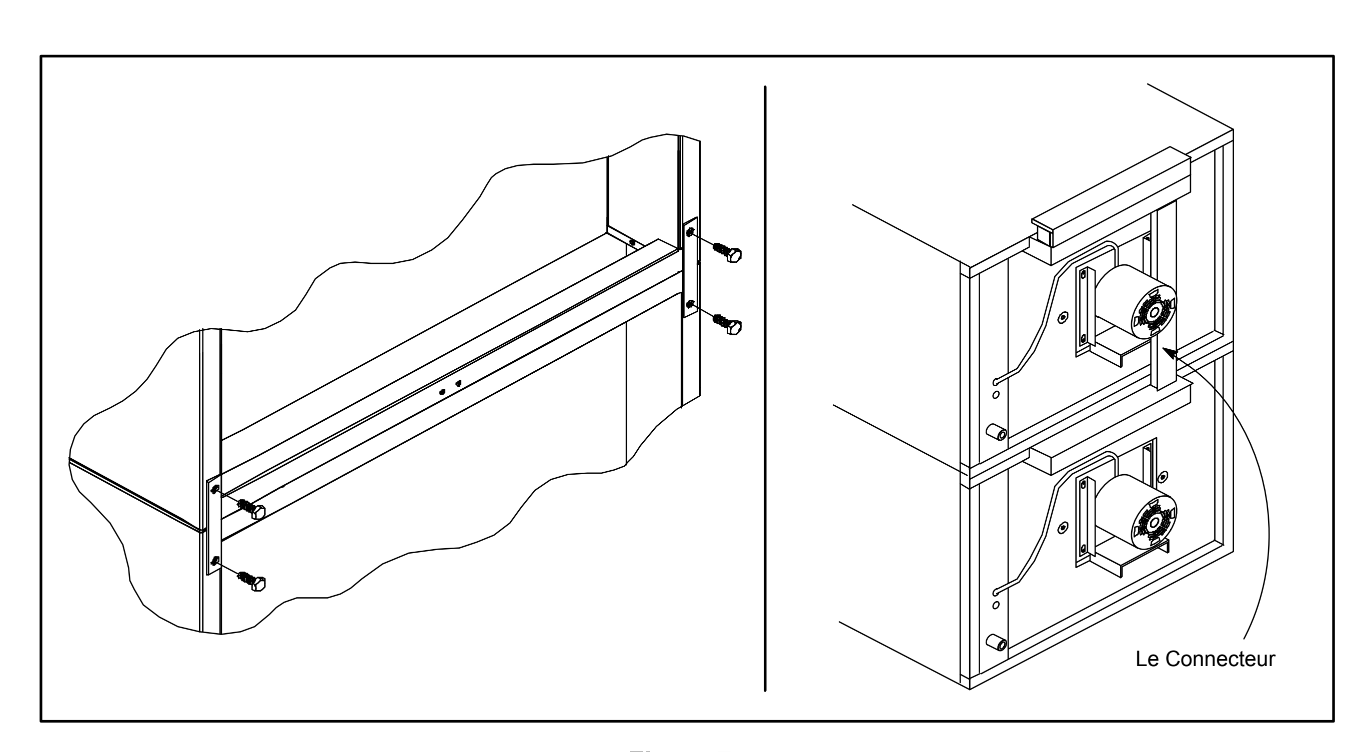


Figure 7

SSI-D Commandes Infini avec le Temporisateur Numérique

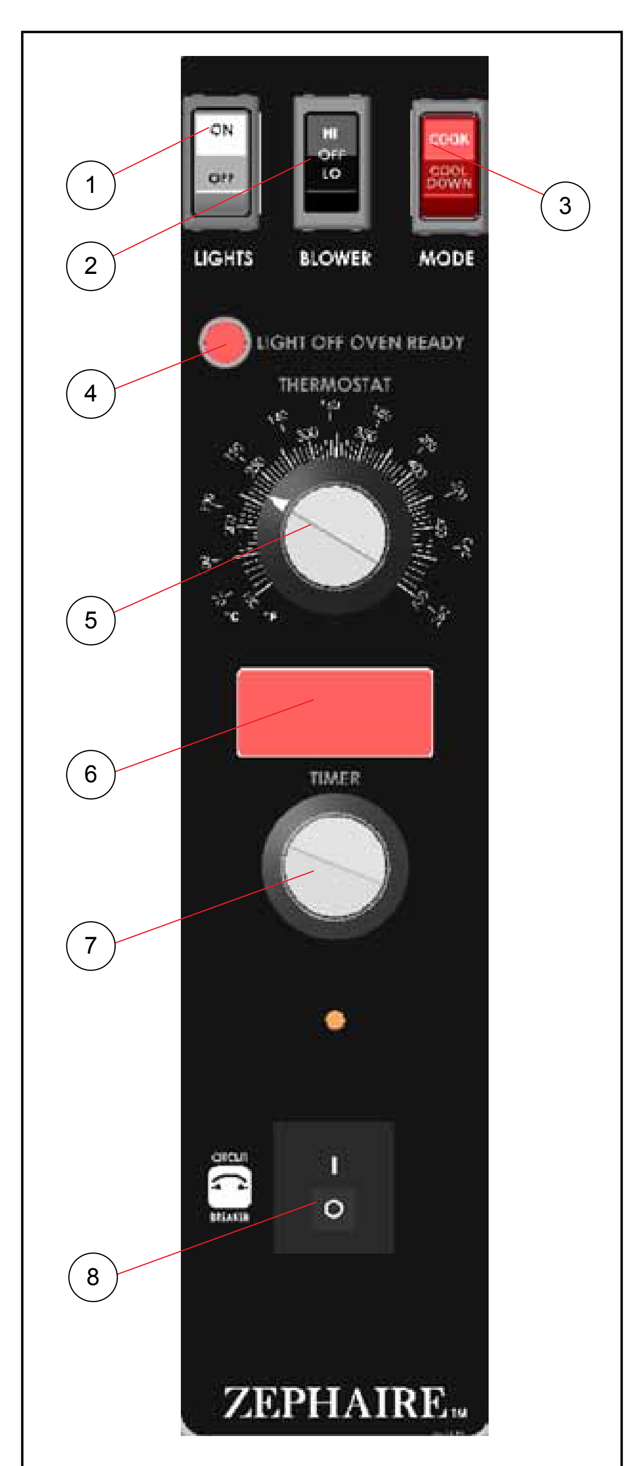


Figure 8

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. LUMIÈRES DE CAVITÉ MARCHE/ARRÊT - actionne les lumières dans la cavité du four.
2. INTERRUPTEUR SOUFFLERIE HAUT/BAS/ARRÊT - contrôle le fonctionnement de la soufflerie. Si l'interrupteur de la soufflerie est en position ARRÊT (OFF), le four est mis à l'arrêt.
3. COMMUTATEUR DE SÉLECTION DE MODE - en position COOK, le four peut être utilisé pour cuire. Si l'interrupteur est en position COOL DOWN, le four se refroidit avant la prochaine cuisson.
4. VOYANT FOUR PRÊT - quand allumé il indique le fonctionnement du brûleur. Quand il s'éteint le four a atteint la température opérationnelle.
5. THERMOSTAT - contrôle la température à laquelle le four fonctionne. La gamme de température va de 93 et 260ºC (200-500ºF).
6. ÉCRAN D'AFFICHAGE - affiche le temps de cuisson.
7. CADRAN DE SÉLECTION DE TEMPS - permet de sélectionner le temps de cuisson.
8. DISJONCTEUR - Sert à mettre le four sous ou hors tension.

OPERATION

1. Régler COMMUTATEUR DE SÉLECTION DE MODE (3) sur COOK. Tourner le THERMOSTAT (5) sur la température de cuisson désirée.
2. Réglez l'interrupteur du VENTILATEUR (2) sur la vitesse désirée.
3. Préchauffez le four jusqu'à ce que le voyant VOYANT FOUR PRÊT (4) s'éteigne.
4. Chargez l'aliment dans le four Choisissez la durée voulue à l'aide du CADRAN (7). L'affichage commence au compte à rebours après approximativement 1 seconde. Lorsque le vibreur retentit, enlevez l'aliment du four. Tournez le CADRAN (7) pour faire taire le vibreur. Si le produit suivant demande une température de cuisson plus basse, le mode de "refroidir" peut être utilisé. Régler l'INTERRUPTEUR DE SOUFFLERIE (2) sur la position LO (BAS). Passer COMMUTATEUR DE SÉLECTION DE MODE (3) sur la position COOL DOWN. S'assurer que la porte est ouverte.
5. Arrêter le four en passant l'INTERRUPTEUR MARCHE/ARRÊT DE LA SOUFFLERIE (2) sur la position OFF (ARRÊT).



Utilisation

SSI-M Commandes Infini avec le Temporisateur Manuel

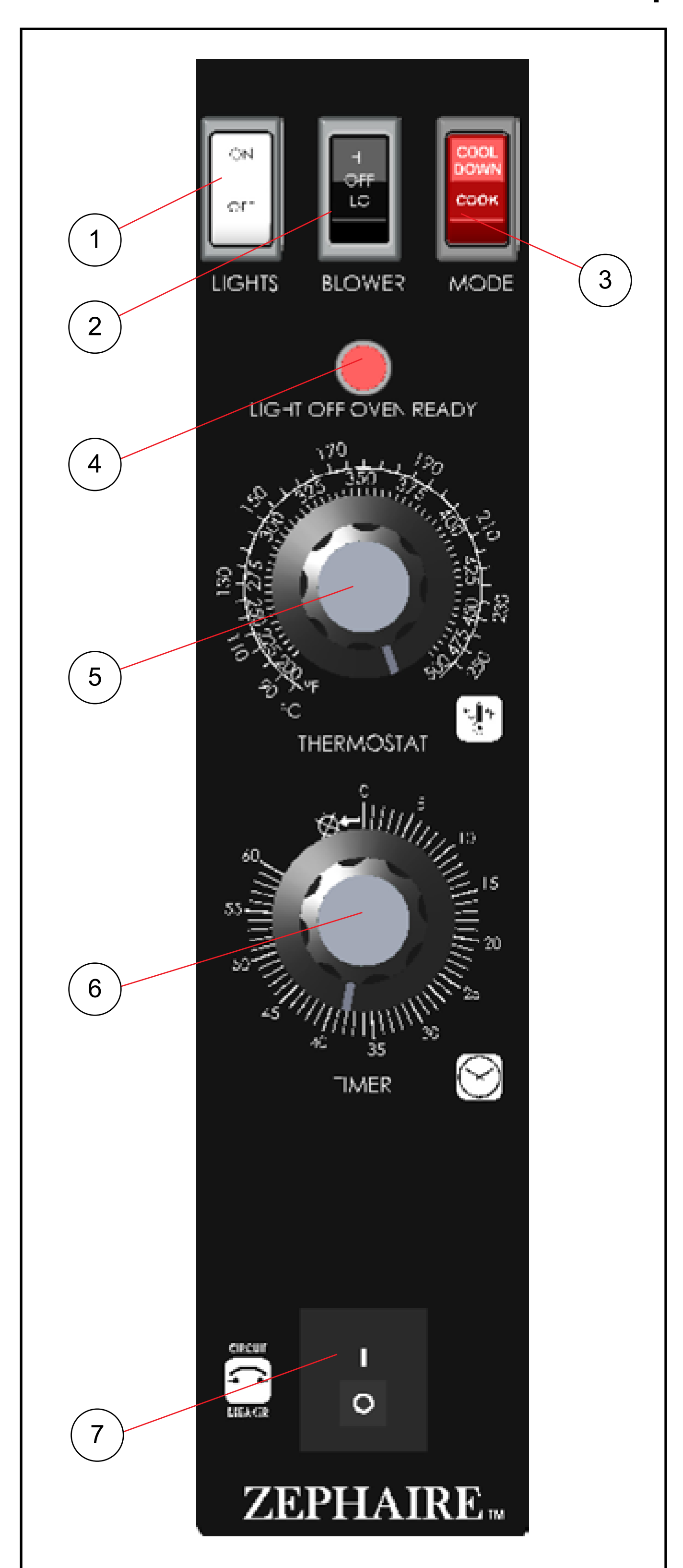


Figure 9

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. LUMIÈRES DE CAVITÉ MARCHE/ARRÊT - actionne les lumières dans la cavité du four.
2. INTERRUPTEUR SOUFFLERIE HAUT/BAS/ARRÊT - contrôle le fonctionnement de la soufflerie. Si l'interrupteur de la soufflerie est en position ARRÊT (OFF), le four est mis à l'arrêt.
3. COMMUTATEUR DE SÉLECTION DE MODE - en position COOK, le four peut être utilisé pour cuire. Si l'interrupteur est en position COOL DOWN, le four se refroidit avant la prochaine cuisson.
4. VOYANT FOUR PRÊT - quand allumé il indique le fonctionnement du brûleur. Quand il s'éteint le four a atteint la température opérationnelle.
5. THERMOSTAT - contrôle la température à laquelle le four fonctionne. La gamme de température va de 93 et 260ºC (200-500ºF).
6. MINUTERIE DE CUISSON - sert à minuter le temps de cuisson. Actionne un ronfleur quand le temps de cuisson se termine.
7. DISJONCTEUR - Sert à mettre le four sous ou hors tension.

UTILISATION

1. Régler COMMUTATEUR DE SÉLECTION DE MODE (3) sur COOK. Tourner le THERMOSTAT (5) sur la température de cuisson désirée.
2. Régler l'INTERRUPTEUR DE SOUFFLERIE (2) sur la position HI (HAUT). Quand le VOYANT FOUR PRÊT (4) s'éteint, charger le produit et régler la MINUTERIE DE CUISSON (6).
3. Quand le ronfleur se déclenche, retirer le produit. Si le produit suivant demande une température de cuisson plus basse, le mode de “refroidir” peut être utilisé. Régler l'INTERRUPTEUR DE SOUFFLERIE (2) sur la position LO (BAS). Passer COMMUTATEUR DE SÉLECTION DE MODE (3) sur la position COOL DOWN. S'assurer que la porte est ouverte.
4. Arrêter le four en passant l'INTERRUPTEUR MARCHE/ARRÊT DE LA SOUFFLERIE (2) sur la position OFF (ARRÊT).

SSD Commandes Numériques à Semi-Conducteurs

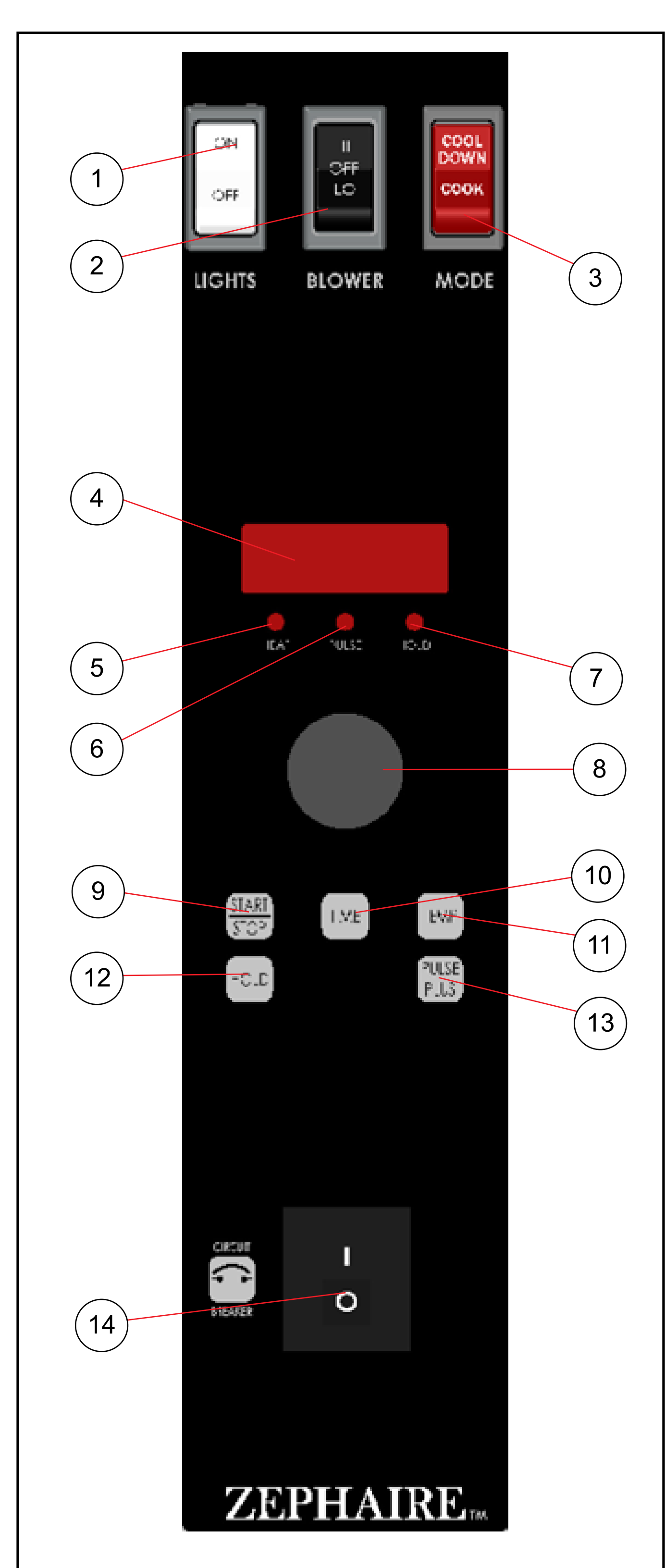


Figure 10

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. LUMIÈRES DE CAVITÉ MARCHE/ARRÊT - actionne les lumières dans la cavité du four.
2. INTERRUPTEUR MARCHE/ARRÊT DE SOUFFLERIE - contrôle la mise en marche de la soufflerie. Si l'interrupteur est en position ARRÊT (OFF) le four s'arrête.
3. COMMUTATEUR DE SÉLECTION DE MODE - en position COOK, le four peut être utilisé pour cuire. Si l'interrupteur est en position COOL DOWN, le four se refroidit avant la prochaine cuisson.
4. AFFICHAGE - indique la durée et la température, ainsi que d'autres informations relatives au fonctionnement du four.
5. VOYANT "HEAT" - s'allume lorsque les brûleurs sont allumés.
6. VOYANT "PULSE" - s'allume lorsque le mode de ventilateur par impulsions est activé.
7. VOYANT "HOLD" - s'allume lorsque le mode de maintien est actif.
8. CADRAN - permet l'entrée des réglages voulus sur l'affichage.
9. TOUCHE "START/STOP" - démarre ou arrête la minuterie.
10. TOUCHE "TIME" - indique la durée sur l'affichage.
11. TOUCHE "TEMP" - indique le réglage de température sur l'affichage.

    REMARQUE: Pour afficher la température actuelle du four, tenez la touche TEMP enfoncée.

12. TOUCHE "HOLD" - active ou désactive le mode de maintien.
13. TOUCHE "PULSE" - active ou désactive le mode par impulsions.
14. DISJONCTEUR - Sert à mettre le four sous ou hors tension.



Utilisation

SSD Commandes Numériques à Semi-Conducteurs

PROGRAMMATION

Pour régler la température de cuisson

1. Appuyez sur la touche TEMP (11).
2. Choisissez la température voulue à l'aide du CADRAN (8).

Pour régler la durée de cuisson

1. Appuyez sur la touche TIME (10).
2. Choisissez la durée voulue à l'aide du CADRAN (8).

   REMARQUE: Le temps est entré en heures/minutes ou en minutes/secondes.

Pour régler le mode de maintien

1. Appuyez sur la touche HOLD (12).

   REMARQUE: Le voyant HOLD s'allume.
2. Choisissez la température de maintien à l'aide du CADRAN (8).
3. Appuyez sur la touche START/STOP (9).

Pour régler le mode par impulsions

1. Appuyez sur la touche PULSE (13).

   REMARQUE: Le voyant PULSE s'allume.
2. Choisissez la durée de pulse à l'aide du CADRAN (8). Le mode d'impul

UTILISATION

Cuisson:

1. Placez l'INTERRUPTEUR MARCHE/ARRÊT DE SOUFFLERIE (2) à la position désirée.
2. Entrez la durée de cuisson et la température de cuisson.
3. Chargez l'aliment dans le four.

   REMARQUE: Le message LOAD apparaît sur l'affichage lorsque la température du four approche la température demandée.
4. Appuyez sur START/STOP (9). La minuterie se met en marche.
5. Le vibreur retentit et le message DONE s'affiche lorsque la minuterie arrive à 00:00.
6. Appuyez sur START/STOP (9) pour arrêter le vibreur.
7. Enlevez l'aliment du four.

SSD Commandes Numériques à Semi-Conducteurs

Cuisson et Maintien:

REMARQUE: Le voyant HOLD s'allume lorsque le mode est actif et s'éteint lorsqu'il ne l'est pas.

1. Placez l'INTERRUPTEUR MARCHE/ARRÊT DE SOUFFLERIE (2) à la position désirée.
2. Entrez la durée de cuisson et la température de cuisson.
3. Appuyez sur HOLD (12). Entrez la température de maintien.
4. Chargez l'aliment dans le four.

   REMARQUE: Le message LOAD apparaît sur l'affichage lorsque la température du four approche la température demandée.
5. Appuyez sur START/STOP (9). La minuterie se met en marche.
6. Le vibreur retentit et le message DONE s'affiche lorsque la minuterie arrive à 00:00. Le vibreur s'arrête après quelques secondes. Le message HOLD s'affiche jusqu'à ce que le four atteigne la température de maintien demandée, puis la minuterie se met à compter le temps écoulé.
7. Appuyez sur START/STOP (9) pour arrêter la minuterie.
8. Enlevez l'aliment du four.
9. Appuyez deux fois sur HOLD (12) pour désactiver le mode de maintien.

Cuisson par Impulsions

REMARQUE: Le voyant PULSE s'allume lorsque le mode est actif et s'éteint lorsqu'il ne l'est pas.

1. Placez l'INTERRUPTEUR MARCHE/ARRÊT DE SOUFFLERIE (2) à la position désirée.
2. Entrez la durée de cuisson et la température de cuisson.
3. Appuyez sur PULSE (13). Entrez la température d'impulsions.

   REMARQUE: Le mode d'impulsion est une portion du temps de cuisson. Elle n'augmentera pas la durée de cuisson déjà entrer.
4. Chargez l'aliment dans le four.

   REMARQUE: Le message LOAD apparaît sur l'affichage lorsque la température du four approche la température demandée.
5. Appuyez sur START/STOP (9). La minuterie se met en marche. Le four sera au mode d'impulsion pour le temps déjà régler. Une fois le temps régler est expirer, l'unité changera qu mode de cuisson automatiquement et continura le déconte.
6. Le vibreur retentit et le message DONE s'affiche lorsque la minuterie arrive à 00:00.
7. Appuyez sur START/STOP (9) pour arrêter le vibreur.
8. Enlevez l'aliment du four.

 **AVERTISSEMENT!!**

Une période d'arret complet de 5 minutes doit être observée avant le rallumage du four.

Consignes Générales à l'Intention des Utilasateurs

TEMPS ET TEMPÉRATURES DE CUISSON

Préchauffage du four

Toujours préchauffer le four avant de cuire ou de rôtir. Nous recommandons un préchauffage de 28°C (50°F) supérieur à la température de cuisson pour compenser la chute de température quand les portes sont ouvertes et qu'un produit froid est chargé dans le four. Régler le thermostat sur la température de cuisson une fois que le produit est chargé.

REMARQUE: Pour les produits congelés, préchauffer le four de 56°C (100°F) au-dessus de la température de cuisson.

La Température de Cuisson

Généralement, les températures de cuisson doivent être de 28°C (50°F) plus basses que les températures de recettes pour four de cuisinière ou plateforme. Si les bords du produit sont cuits mais que le centre est cru, ou s'il y a des variations de couleur, réduire le réglage du thermostat de 10-15°C (15-25°F) de plus. Continuer à réduire la température de cuisson sur des charges successives jusqu'à ce que des résultats satisfaisants soient obtenus.

REMARQUE: Une température excessive, ne reduit pas la durée de cuisson, mais produit des résultats insatisfaisants.

La Durée de Cuisson

Vérifiez l'aliment après une durée de cuisson représentant environ la moitié de la durée recommandée pour les fours ordinaires. Notez vos durées et températures optimales pour référence future.

REMARQUE: La durée de cuisson varie en fonction de la quantité cuite, du type de plat utilisé et de la température sélectionnée.

CONSEILS

Plats et grilles

La hauteur de l'aliment ou du plat détermine le nombre de grilles utilisables. Le four peut recevoir un maximum de 10 plaques à petits pains de 18 x 26 po (457 x 660 mm).

Charger le four en commençant par le bas, centrer les plats sur la grille. Ne jamais placer un plat ou une feuille d'aluminium sur le fond du four. Ceci obstrue la circulation d'air et résulte en cuissons ou en rôtissages irréguliers.

Rotissage

Pour réduire la contraction des viandes rôties, placez la viande directement sur les grilles et placez un plat en métal à moitié rempli d'eau au niveau de la grille du bas. En s'évaporant, l'eau du plat augmente l'humidité dans la chambre de cuisson. Le plat sert, de plus, à recueillir la graisse de la viande et le nettoyage du four s'en trouve facilité.

Cuisson

Peser le produit pour assurer une distribution égale dans chaque plat. Des quantités variables de produits causeront des cuissons inégales.

Ventilateurs

Pour que le four chauffe, le ventilateur doit fonctionner. Utiliser la caractéristique Pulse Plus pour empêcher les produits légers ou liquides de "moutonner" vers le ventilateur. Si le four n'est pas équipé de cette caractéristique, suivre le procédé ci-après.

1. Préchauffer le four 15°C (25°F) au-dessus de la température de cuisson.
2. Charger le four avec le produit. Fermer les portes.
3. Régler le thermostat sur la température de cuisson.
4. Arrêter le four.
5. Laisser le produit reposer pendant 5 à 7 minutes sans ventilateur. La chaleur résiduelle dans le four fige le produit.
6. Allumer le four pour le reste du temps de cuisson.

Lumières

Éteindre les lumières du four quand on ne regarde pas le produit. Laisser les lumières allumées pendant de longues périodes raccourci considérablement la durée utile des ampoules.



Durées et Températures Suggérées

ALIMENT	TEMPÉRATURE	DURÉE	ÉTAGÈRES
Viandes			
Hamburgers (5 pâtés/lb)	400°F (205°C)	8-10 mins.	10
Gîte (80 lbs, en quartiers)	275°F (135°C)	2 hrs 45 mins.	2
Côte de choix (20 lbs, dégraissé, saignant)	235°F (115°C)	2 hrs 45 mins.	2
Contre-filet (portions de 10 oz)	450°F (235°C)	7-8 mins.	5
Steak suisse après braisage	275°F (135°C)	1 hr.	5
Côtelette de porc farcie	375°F (190°C)	25-30 mins.	5
Rôti de veau désossé (15 lbs)	300°F (150°C)	3 hrs. 10 mins.	2
Côtelettes d'agneau (premières)	400°F (205°C)	7-8 mins.	5
Lard (sur grilles en plats de 18 x 26 po)	400°F (205°C)	5-7 mins.	10
Volailles			
Blanc et cuisse de poulet	350°F (175°C)	40 mins.	5
Dos et aile de poulet	350°F (175°C)	35 mins.	5
Poulet (2 1/2 lbs, en quartiers)	350°F (175°C)	30 mins.	5
Roulé de dinde (roulés de 18 lbs)	310°F (155°C)	3 hrs 45 mins.	3
Poisson et Fruits de Mer			
Steaks de flétan, morue (surgelés, 5 oz)	350°F (175°C)	20 mins.	5
Homard farci (2-1/2 lbs)	400°F (205°C)	10 mins.	3
Queues de homard (surgelées)	425°F (220°C)	9 mins.	5
Fromages			
Macaroni au gratin	350°F (175°C)	30 mins.	5
Croque-Monsieur	400°F (205°C)	8 mins.	10
Pommes de Terre			
Au four (120 ct)	400°F (205°C)	50 mins.	5
Pommes de terre rôties	325°F (165°C)	10 mins.	5
Pains et Patisseries			
Tourtes aux baies, surgelées (22 oz)	325°F (150°C)	35 mins.	5 (30 pies)
Tourte aux pommes, fraîche (20 oz)	350°F (175°C)	25-30 mins.	5 (30 pies)
Tartes au potiron (32 oz.)	300°F (150°C)	30-50 mins.	5 (20 pies)
Croquant aux fruits	300°F (150°C)	25 mins.	5
Pain (24 - 1 lb)	325°F (155°C)	30 mins.	3
Pain à la farine de maïs (cornbread)	375°F (190°C)	15-20 mins.	5
Petits pains au lait	400°F (205°C)	6 mins.	5
Petits pains à chauffer	350°F (175°C)	15 mins.	5
Grands gâteaux (5 lbs de pâte par plaque)	325°F (160°C)	16-18 mins.	5
Gâteau au chocolat	325°F (160°C)	20 mins.	5
Brownies	325°F (150°C)	15 mins.	5

REMARQUE: Les durées et températures de cuisson peuvent varier grandement par rapport à celles indiquées ci-dessus. Le poids de la charge, la température des aliments, la recette, le type de plat et l'étalonnage du thermostat entrent tous en jeu. Notez les durées et tempèratures avérées de vos recettes pour référence future.

Nettoyage et Entretien Préventif

NETTOYAGE DES FOURS

Les fours peints et en acier inoxydable peuvent être conservés en bon état si on les nettoie avec une huile légère.

1. Imprégner un chiffon de cette huile et frotter le four lorsque celui-ci est froid.
2. L'essuyer avec un chiffon propre et sec.

Sur les surfaces intérieures et extétieures en acier inoxydable, les depôts de pâtes, huile, graisse ou les taches peuvent être otées à l'aide de l'un good non-toxique nettoyeur industriel d'acier inoxydable.

1. Il faut toujours utiliser ces produits détergents lorsque le four est froid. Il faut toujours frotter dans le sens du grain métallique.

Tenir les liquides à l'écart des douilles, des sondes de température, des éléments chauffants, etc. Éviter de pulvériser les connexions électriques, le thermostat et les prises des ampoules du four.

L'intérieur en porcelaine se nettoie aisément à l'aide d'un détergent spécial. Il est important d'éviter le contact des produits d'entretien caustiques avec la plaque d'acier aluminé située juste derrière la roue du ventilateur.

1. Retirer du four les grilles et les supports de grilles.
2. Faire tremper les pièces dans une solution d'ammoniaque et d'eau.
3. Remettre en place après nettoyage.

ENTRETIEN PRÉVENTIF

Il doit être assuré par une installation initiale correcte et un programme de nettoyage régulier des fours.

Maintenance annuelle

Les fours n'ont pas besoin d'être graissés. Il faut cependant vérifier annuellement le système de ventilation afin d'éviter la déterioration provenant de l'humidité et de la corrosion des produits évacués.

Si des réparations ou de la maintenance est nécessaire, prendre contact avec une entreprise de servicel Blodgett locale, avec le représentant de l'usine ou avec l'usine.



AVERTISSEMENT!!

Toujours débrancher le four avant toute opération d'entretien ou de réparation. Il n'est pas nécessaire de débrancher l'appareil lors du nettoyage.



Guide de Détection des Pannes

CAUSE(S) PROBABLE(S)	SUGGESTION
SYMPTOME: Les éléments chauffants ne fonctionnent pas	
• Le four n'est pas branché.	• Brancher le fil dans la prise.
• L'interrupteur électrique du paneau de contrôle est sur arrêt.	• Régler le panneau de contrôle sur COOK (CUISSON) ou OVEN ON (FOUR MARCHE).
• Contrôle réglé au-dessous de la température ambiante.	• Régler la température désirée.
• Portes ouvertes.	• Fermer les portes.
SYMPTOME: Le four n'atteint pas "Prêt".	
• Le four n'a pas terminé son cycle de préchauffage.	• Attendre que le four est atteint sa température de préchauffage.
• Problème interne avec le contrôle de température principal.	• *
SYMPTOME: Le ventilateur de convection ne tourne pas.	
• Le four n'est pas branché.	• Brancher le fil dans la prise.
• Le disjoncteur est déclenché.	• Réenclencher le disjoncteur.
• Les portes sont ouvertes	• Fermer les portes.
SYMPTOME: Problèmes courants de cuisson au four.	
• Calibrage du thermostat hors service.	• •
**Indique un type d'intervention délicate qui devrait être confiée uniquement à un personnel qualifié. Plutôt que d'intervenir personnellement, en tant qu'utilisateur ou acheteur de l'appareil, il est conseillé de confier TOUT réglage et/ou TOUTE réparation à un agent commercial ou représentant local Blodgett. Blodgett ne saura être tenu responsable d'un dommage résultant d'une réparation ou d'un service d'entretien effectué par un personnel non qualifié.*	



AVERTISSEMENT!!

Toujours débrancher le four avant toute opération d'entretien ou de réparation. Il n'est pas nécessaire de débrancher l'appareil lors du nettoyage.